

# Decoration Package

| COMPLIMENTARY ITEMS |                                                                                                       | CLASSIC<br>VND 55.000.000 | HERITAGE<br>VND 70.000.000           | EXCLUSIVE<br>VND 100.000.000 |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| 01                  | On-site wedding specialist to plan your event                                                         | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 02                  | Wedding arch decoration with flowers                                                                  | SILK FLOWERS              | SILK FLOWERS<br>WITH<br>FRESH LEAVES | FRESH FLOWERS                |
| 03                  | Wedding backdrop at the lobby & signboard                                                             | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 04                  | Studio Lighting at the Welcome area                                                                   | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 05                  | Photobooth 1.2m x 1.8m                                                                                | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 06                  | Wedding box & 03 tiers wedding cake                                                                   | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 07                  | Gallery Counter including flowers, candle & photo frame                                               | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 08                  | LED screen, sound system with 03 cordless microphones                                                 | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 09                  | Stage decoration with flower frame, charm                                                             | SILK FLOWERS              | SILK FLOWERS<br>WITH<br>FRESH LEAVES | FRESH FLOWERS                |
| 10                  | Champagne tower                                                                                       | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 11                  | Flower on banquet table                                                                               | ✓                         | ✓                                    | ✓                            |
| 12                  | Tasting menu for 08 pax                                                                               |                           | ✓                                    | ✓                            |
| 13                  | 90-minute couple's spa treatment                                                                      |                           | ✓                                    | ✓                            |
| 14                  | One-night wedding couple accommodation at Hai Phong Harbour View Hotel with breakfast for two persons |                           | CLUB EXECUTIVE<br>ROOM               | SUITE ROOM                   |

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax



HAI PHONG HARBOUR VIEW  
HOTEL



# Select Our Package

## SET MENU PACKAGE

### CLASSIC

VND 550,000 NETT / PER PERSON  
09 COURSES

### GOURMET

VND 700,000 NETT / PER PERSON  
10 COURSES

### EXCLUSIVE

VND 900,000 NETT / PER PERSON  
11 COURSES

## BEVERAGE PACKAGE

### CLASSIC

VND 30,000 NETT / PER PERSON - FIRST HOUR  
VND 40,000 NETT / PER PERSON - SECOND HOUR  
VND 60,000 NETT / PER PERSON - ADDITIONAL HOURS

### GOURMET

VND 60,000 NETT / PER PERSON - FIRST HOUR  
VND 110,000 NETT / PER PERSON - SECOND HOUR  
VND 220,000 NETT / PER PERSON - ADDITIONAL HOURS

### EXCLUSIVE

VND 220,000/ NET PER PERSON - FIRST HOUR  
VND 120,000/ NET PER PERSON - SECOND HOUR  
VND 110,000/ NET PER PERSON - ADDITIONAL HOURS

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax





# Classic Menu

## SOUP | SÚP

CRAB AND MUSHROOM SOUP | SÚP CUA NẤM HƯƠNG  
CRAB ASPARAGUS SOUP | SÚP CUA MĂNG TÂY  
CHICKEN CREAM SOUP | SÚP KEM GÀ KIỂU ÂU  
EEL SOUP | SÚP LƯƠN RAU RẪM

## SALAD | SA LÁT

RED CABBAGE SALAD | SA LÁT CẢI TÍM  
LOTUS STEM SALAD | NỘM NGÓ SEN TÒM GIÒ  
FIVE COLOUR MIXED SALAD | NỘM NGŨ SẮC HOA XUÂN  
CHICKEN SALAD | SA LÁT GÀ HOA CHUỐI  
SEAWEED SALAD | NỘM RAU DỐI TAI LỢN

## PRAWN | TÔM

STEAMED PRAWN IN BEER | TÔM HẤP BIA  
DEEP FRIED PRAWNS IN SALTED EGG | TÔM CHIÊN KIM SA  
CRISPY PRAWN IN MILK SAUCE | TÔM CHIÊN SỐT SỮA  
STEAMED PRAWNS WITH GARLIC AND BUTTER | TÔM HẤP BƠ TỎI  
GRILLED PRAWNS WITH LEMONGRASS | TÔM NƯỚNG SẢ ỚT  
FRIED PRAWNS IN TAMARIND SAUCE | TÔM CHIÊN SỐT ME  
DEEP FRIED PRAWNS IN OIL | TÔM SÚ CHAO DẦU  
FRIED PRAWN IN TAMARIND SAUCE AND ONION | TÔM CHIÊN SỐT ME VÀ HÀNH

## SEAFOOD | HẢI SẢN

STEAMED RED SNAPPER WITH FIVE SPICES | CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP NGŨ VỊ  
DEEP FRIED RED SNAPPER | CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN XÙ  
STEAMED FISH HONG KONG STYLE | CÁ QUẢ HẤP KIỂU HỒNG KÔNG  
GRILLED FISH SWEET AND SOUR | CÁ QUẢ NƯỚNG CHUA NGỌT  
DEEP FRIED FISH FILLET | CÁ QUẢ THÁI LÁT CHIÊN BỘT KIỂU ÂU

## MEAT | THỊT

STEAMED CHICKEN IN SALT | GÀ Ủ MUỐI  
STEAMED CHICKEN | GÀ HẤP LÁ CHANH  
ROASTED CHICKEN CANTONESE STYLE | GÀ QUAY QUẢNG ĐÔNG  
GRILLED CHICKEN WITH LEMONGRASS | GÀ NƯỚNG SẢ ỚT  
GRILLED BEEF SZECHWAN STYLE | BÒ NƯỚNG TỬ XUYÊN  
HALONG SQUID PASTE | CHẢ MỰC HẠ LONG  
STEWED BEEF WITH CARROT AND POTATO | BÒ NẤU SỐT VANG

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax





# Classic Menu

## STEW | CANH & HẦM

CHICKEN AND SEA CUCUMBER BROTH | CANH GÀ HẢI SẢN  
STEWED PIGEON WITH LOTUS SEEDS AND MUSHROOM | CHIM CẦU TẦN HẠT SEN NẤM HƯƠNG  
STEWED PORK HEART WITH CHINESE HERBS | TIM TẦN THUỐC BẮC  
STEWED DUCK WITH PORK STOMACH | NGAN HẦM DẠ DÀY  
SOUR SEAFOOD BROTH | CANH CHUA HẢI SẢN  
PORK SKIN COOKING HANOI STYLE | CANH BÓNG NẤU KIỂU HÀ NỘI

## STIR-FRIED | XÀO

STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT | GÀ XÀO HẠT ĐIỀU VÀ ỚT XANH  
STIR FRIED BROCOLI WITH GARLIC & BUTTER | LÖ XANH XÀO TỎI  
STIR-FRIED SQUID WITH LEEK AND CELERY | MỰC XÀO TỨ QUÝ  
STIR-FRIED BEEF WITH GREEN PEPPER | BÒ XÀO ỚT XANH  
STIR-FRIED PORK HEART, KIDNEY WITH BABY CORN | TIM BẦU DỤC XÀO NGÔ NON

## RICE | CƠM & XÔI

MIXED FRIED RICE | CƠM RANG THẬP CẨM  
STICKY RICE CAKE | BÁNH DÀY NHÂN ĐỒ XANH  
WHITE STICKY RICE WITH SHREDDED PORK | XÔI TRẮNG RUỐC BÔNG  
STICKY RICE WITH RED GUMBO | XÔI GẮC  
GREEN STICKY RICE | XÔI CƠM VÒNG

## DESSERT | TRÁNG MIỆNG

FRESH SEASONAL FRUIT | HOA QUẢ TƯƠI  
CREAM CARAMEL | KEM CA-RA-MEN

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax





# Gourmet Menu

## SOUP | SÚP

CRAB AND MUSHROOM SOUP | SÚP CUA NẤM HƯƠNG  
CRAB ASPARAGUS SOUP | SÚP CUA MĂNG TÂY  
CHICKEN CREAM SOUP | SÚP KEM GÀ KIỂU ÂU  
EEL SOUP | SÚP LƯƠN RAU RẪM

## APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ

HARBOUR VIEW APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ HARBOUR VIEW  
FOUR SEASON APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ BỐN MÙA  
LOVE APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ TÌNH YẾU  
RED CABBAGE SALAD | SA LÁT CẢI TÍM  
LOTUS STEM SALAD | NỘM NGÓ SEN TÔM GIÒ  
FIVE COLOUR MIXED SALAD | NỘM NGŨ SẮC HOA XUÂN  
CHICKEN SALAD | SA LÁT GÀ HOA CHUỐI  
SEAWEED SALAD | NỘM RAU DỐI TAI LỢN

## PRAWN | TÔM

STEAMED PRAWN IN BEER | TÔM HẤP BIA  
DEEP FRIED PRAWNS IN SALTED EGG | TÔM CHIÊN KIM SA  
CRISPY PRAWN IN MILK SAUCE | TÔM CHIÊN SỐT SỮA  
STEAMED PRAWNS WITH GARLIC AND BUTTER | TÔM HẤP BƠ TỎI  
GRILLED PRAWNS WITH LEMONGRASS | TÔM NƯỚNG SẢ ỚT  
FRIED PRAWNS IN TAMARIND SAUCE | TÔM CHIÊN SỐT ME  
DEEP FRIED PRAWNS IN OIL | TÔM SÚ CHAO DẦU  
FRIED PRAWN IN TAMARIND SAUCE AND ONION | TÔM CHIÊN SỐT ME VÀ HÀNH

## SEAFOOD & MEAT | HẢI SẢN & THỊT

STEAMED RED SNAPPER WITH FIVE SPICES | CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP NGŨ VỊ  
DEEP FRIED RED SNAPPER | CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN XÙ  
STEAMED FISH HONG KONG STYLE | CÁ QUẢ HẤP KIỂU HỒNG KÔNG  
GRILLED FISH SWEET AND SOUR | CÁ QUẢ NƯỚNG CHUA NGỌT  
DEEP FRIED FISH FILLET | CÁ QUẢ THÁI LÁT CHIÊN BỘT KIỂU ÂU  
GRILLED BEEF SZECHWAN STYLE | BÒ NƯỚNG TỨ XUYÊN  
SQUID PASTE | CHẢ MỰC HẠ LONG  
STEWED BEEF WITH CARROT AND POTATO | BÒ NẤU SỐT VANG

## CHICKEN | THỊT GÀ

STEAMED CHICKEN IN SALT | GÀ Ủ MUỐI  
STEAMED CHICKEN | GÀ HẤP LÁ CHANH  
ROASTED CHICKEN CANTONESE STYLE | GÀ QUAY QUẢNG ĐÔNG  
GRILLED CHICKEN WITH LEMONGRASS | GÀ NƯỚNG SẢ ỚT

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax





# Gourmet Menu

## STEW | CANH & HẦM

CHICKEN AND SEA CUCUMBER BROTH | CANH GÀ HẢI SÂM  
STEWED PIGEON WITH LOTUS SEEDS AND MUSHROOM | CHIM CẦU TẦN HẠT SEN NẤM HƯƠNG  
STEWED PORK HEART WITH CHINESE HERBS | TIM TẦN THUỐC BẮC  
STEWED DUCK WITH PORK STOMACH | NGAN HẦM DẠ DÀY  
SOUR SEAFOOD BROTH | CANH CHUA HẢI SẢN  
PORK SKIN COOKING HANOI STYLE | CANH BÓNG NẤU KIỂU HÀ NỘI

## STIR-FRIED | XÀO

STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT | GÀ XÀO HẠT ĐIỀU VÀ ỚT XANH  
STIR FRIED BROCOLI WITH GARLIC & BUTTER | LỖ XANH XÀO TỎI  
STIR-FRIED SQUID WITH LEEK AND CELERY | MỰC XÀO TỨ QUÝ  
STIR-FRIED BEEF WITH GREEN PEPPER | BÒ XÀO ỚT XANH  
STIR-FRIED PORK HEART, KIDNEY WITH BABY CORN | TIM BẦU DỤC XÀO NGÔ NON

## SPECIAL DISH | MÓN ĐẶC BIỆT

SEABASS STEAMED OR FRIED | CÁ VƯƠC CHIÊN HOẶC HẤP  
ROASTED DUCK BEIJING STYLE | VỊT QUAY BẮC KINH  
ROASTED SUCKING PIG | THỊT HEO QUAY  
GRILLED PORK SPARERIB | SƯỜN NON NƯỚNG SỐT CHUA NGỌT  
TU HAI CLAMB | TU HÀI NƯỚNG  
GRILLED ROLLED EEL | LƯƠN CUỘN  
STIR FRIED EEL WITH LEMONGRASS | LƯƠN XÀO SẢ ỚT  
FRIED SQUID | MỰC ĐÔNG KINH  
DEEP FRIED FLOWER SQUID | MỰC HOA CÚC

## RICE | CƠM & XÔI

MIXED FRIED RICE | CƠM RANG THẬP CẨM  
STICKY RICE CAKE | BÁNH DÀY NHÂN ĐỒ XANH  
WHITE STICKY RICE WITH SHREDDED PORK | XÔI TRẮNG RUỐC BÔNG  
STICKY RICE WITH RED GUMBO | XÔI GẮC  
GREEN STICKY RICE | XÔI CỐM VÒNG

## DESSERT | TRÁNG MIỆNG

FRESH SEASONAL FRUIT | HOA QUẢ TƯƠI  
CREAM CARAMEL | KEM CA-RA-MEN

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax





# Exclusive Menu

## SOUP | SÚP

CRAB AND MUSHROOM SOUP | SÚP CUA NẤM HƯƠNG  
CRAB ASPARAGUS SOUP | SÚP CUA MĂNG TÂY  
CHICKEN CREAM SOUP | SÚP KEM GÀ KIỂU ÂU  
EEL SOUP | SÚP LƯƠN RAU RẪM

## APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ

HARBOUR VIEW APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ HARBOUR VIEW  
FOUR SEASON APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ BỐN MÙA  
LOVE APPERTIZER | MÓN KHAI VỊ TÌNH YẾU  
RED CABBAGE SALAD | SA LÁT CẢI TÍM  
LOTUS STEM SALAD | NỘM NGÓ SEN TÔM GIÒ  
FIVE COLOUR MIXED SALAD | NỘM NGŨ SẮC HOA XUÂN  
CHICKEN SALAD | SA LÁT GÀ HOA CHUỐI  
SEAWEED SALAD | NỘM RAU DỐI TAI LỢN

## PRAWN | TÔM

STEAMED PRAWN IN BEER | TÔM HẤP BIA  
DEEP FRIED PRAWNS IN SALTED EGG | TÔM CHIÊN KIM SA  
CRISPY PRAWN IN MILK SAUCE | TÔM CHIÊN SỐT SỮA  
STEAMED PRAWNS WITH GARLIC AND BUTTER | TÔM HẤP BƠ TỎI  
GRILLED PRAWNS WITH LEMONGRASS | TÔM NƯỚNG SẢ ỚT  
FRIED PRAWNS IN TAMARIND SAUCE | TÔM CHIÊN SỐT ME  
DEEP FRIED PRAWNS IN OIL | TÔM SÚ CHAO DẦU  
FRIED PRAWN IN TAMARIND SAUCE AND ONION | TÔM CHIÊN SỐT ME VÀ HÀNH

## SEAFOOD & MEAT | HẢI SẢN & THỊT

STEAMED RED SNAPPER WITH FIVE SPICES | CÁ ĐIỀU HỒNG HẤP NGŨ VỊ  
DEEP FRIED RED SNAPPER | CÁ ĐIỀU HỒNG CHIÊN XÙ  
STEAMED FISH HONG KONG STYLE | CÁ QUẢ HẤP KIỂU HỒNG KÔNG  
GRILLED FISH SWEET AND SOUR | CÁ QUẢ NƯỚNG CHUA NGỌT  
DEEP FRIED FISH FILLET | CÁ QUẢ THÁI LÁT CHIÊN BỘT KIỂU ÂU  
GRILLED BEEF SZECHWAN STYLE | BÒ NƯỚNG TỨ XUYÊN  
SQUID PASTE | CHẢ MỰC HẠ LONG  
STEWED BEEF WITH CARROT AND POTATO | BÒ NẤU SỐT VANG

## CHICKEN | THỊT GÀ

STEAMED CHICKEN IN SALT | GÀ Ủ MUỐI  
STEAMED CHICKEN | GÀ HẤP LÁ CHANH  
ROASTED CHICKEN CANTONESE STYLE | GÀ QUAY QUẢNG ĐÔNG  
GRILLED CHICKEN WITH LEMONGRASS | GÀ NƯỚNG SẢ ỚT

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax







# Exclusive Menu

## STEW | CANH & HẦM

CHICKEN AND SEA CUCUMBER BROTH | CANH GÀ HẢI SÂM  
STEWED PIGEON WITH LOTUS SEEDS AND MUSHROOM | CHIM CÂU TẦN HẠT SEN NẤM HƯƠNG  
STEWED PORK HEART WITH CHINESE HERBS | TIM TẦN THUỐC BẮC  
STEWED DUCK WITH PORK STOMACH | NGAN HẦM DẠ DÀY  
SOUR SEAFOOD BROTH | CANH CHUA HẢI SẢN  
PORK SKIN COOKING HANOI STYLE | CANH BÓNG NẤU KIỂU HÀ NỘI

## STIR-FRIED | XÀO

STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT | GÀ XÀO HẠT ĐIỀU VÀ ỚT XANH  
STIR FRIED BROCOLI WITH GARLIC & BUTTER | LỖ XANH XÀO TỎI  
STIR-FRIED SQUID WITH LEEK AND CELERY | MỰC XÀO TỨ QUÝ  
STIR-FRIED BEEF WITH GREEN PEPPER | BÒ XÀO ỚT XANH  
STIR-FRIED PORK HEART, KIDNEY WITH BABY CORN | TIM BẦU DỤC XÀO NGÔ NON

## SPECIAL DISH | MÓN ĐẶC BIỆT

SEABASS STEAMED OR FRIED | CÁ VƯƠC CHIÊN HOẶC HẤP  
ROASTED DUCK BEIJING STYLE | VỊT QUAY BẮC KINH  
ROASTED SUCKING PIG | THỊT HEO QUAY  
GRILLED PORK SPARERIB | SƯỜN NON NƯỚNG SỐT CHUA NGỌT  
TU HAI CLAMB | TU HẢI NƯỚNG  
GRILLED ROLLED EEL | LƯƠN CUỘN  
STIR FRIED EEL WITH LEMONGRASS | LƯƠN XÀO SẢ ỚT  
FRIED SQUID | MỰC ĐÔNG KINH  
DEEP FRIED FLOWER SQUID | MỰC HOA CÚC

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax







# Exclusive Menu

## SPECIAL DISH | MÓN ĐẶC BIỆT

STEWED BLACK CHICKEN WITH CHINESE HERB | GÀ ĐEN HÀM THUỐC BẮC  
GRILLED STURGEON WITH BATCH AND GALAGAL | CÁ TẦM NƯỚNG RIỀNG MỀ  
BAKED STURGEON IN SALT | CÁ TẦM NƯỚNG MUỐI ỚT  
STIR FRIED CROCODILE | CÁ SẤU XÀO HẠT ĐIỀU  
GRILLED SEA EEL | CÁ TRÌNH NƯỚNG KIỂU DÂN TỘC  
STEAMED GROUPER | CÁ SONG HẤP XÌ DẦU  
STEAMED "SU" FISH WITH SOYASAUCE | CÁ SỦ HẤP XÌ DẦU  
SALMON GRILLED WITH TERIAYKI SAUCE | CÁ HỒI NƯỚNG SỐT NHẬT

## RICE | CƠM & XÔI

MIXED FRIED RICE | CƠM RANG THẬP CẨM  
STICKY RICE CAKE | BÁNH DÀY NHÂN ĐỒ XANH  
WHITE STICKY RICE WITH SHREDDED PORK | XÔI TRẮNG RUỐC BÔNG  
STICKY RICE WITH RED GUMBO | XÔI GẮC  
GREEN STICKY RICE | XÔI CỐM VÒNG

## DESSERT | TRÁNG MIỆNG

FRESH SEASONAL FRUIT | HOA QUẢ TƯƠI  
CREAM CARAMEL | KEM CA-RA-MEN

\*All rates are net inclusive of 5% service charge and applicable government tax

